Sauce al napoletana

von segura.yves@gmail.com

Mengen für 10 Personen

Quelle: Tiptopf 11. Auflage 1999

Gewürze: Salz, Basilikum, Petersilie, Mayoran, Pfeffer, Paprika

3.0 Stück Zwiebeln	Fein hacken
3.0 Stück Knoblauchzehen	Pressen oder fein hacken
3.0 cl Olivenöl	In Pfanne geben Zwiebeln und Knoblauch glasig dünsten. Petersilie, Majoran, Basilikum beifügen
30 g Tomatenpuree	Kurz mitdämpfen
2.0 kg gehackte Tomaten	beifügen
10 g Salz	würzen und verfeinern Bei mittlerer Hitze unter gelegentlichem Rühren ca. 20min köcheln